

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA
Tanindrazana –Fahafahana – Fandrosoana

MINISTRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

ARRETE N°12335/2005

Fixant la liste des additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants utilisés dans les denrées d'origine animale à Madagascar

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE,

Vu la Constitution ;

Vu la loi n° 91 – 008 du 25 juillet 1991 modifiée et complétée par la loi N° 2001-014 du 11 Septembre 2001, sur la vie des animaux ;

Vu le Décret n° 93-844 du 16 Novembre 1993 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments d'origine animale ;

Vu le Décret n° 2003- 007 du 12 Janvier 2003 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

Vu le Décret n° 2003-008 du 16 Janvier 2003 modifié et complété par les décrets N° 2004-001 du 05 Janvier 2001 n°2004-680 du 05 juillet 2004, n°2004-1076 du 7 décembre 2004 et n°2005-144 du 17 mars 2005 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le Décret N° 2004-037 du 20 Janvier 2004 modifié et complété par les décrets n°2004-298 du 24 février 2004, n°2005-094 du 22 février 2005 et n°2005-340 du 31 mai 2005 fixant les attributions du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ainsi que l'organisation générale de son Ministère :

Sur proposition du Directeur de la Santé Animale et du Phytosanitaire.

A R R E T E

ARTICLE PREMIER : Sont autorisés comme additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants dans les denrées d'origine animale destinées à la consommation humaine à Madagascar, les produits listés en annexe du présent arrêté.

Cette liste ne concerne pas les substances utilisées dans le traitement de l'eau potable.

ARTICLE 2 : Sont autorisés à être utilisés dans les denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine, les produits ou substances listés en annexe 2 du présent arrêté et qui ne sont pas considérés comme additifs alimentaires.

ARTICLE 3 : Au sens du présent arrêté, il faut entendre par :

- **Agents conservateurs :** désignent les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ;
- **Antioxygènes :** désignent les substances qui prolongent le durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur ;
- **Exhausteurs de goûts :** désignent les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire ;
- **Régulateurs de l'acidité :** désignent les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire ;

- Acidifiants : désignent les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide ;
- Supports, y compris les solvants porteurs : désignent les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation ;
- Gélifiants : désignent les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel ;
- Stabilisants : désignent les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ;
- Humectants : désignent les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux ;
- Epaississants : désignent les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentant la viscosité.

ARTICLE 4 : Toutes dispositions antérieures contraires à celles du présent arrêté sont et demeurent abrogées.

ARTICLE 5 : Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Antananarivo, le 16 AOÛT 2005
Signé : Le MAEP

RANDRIARIMANANA Harison

A N N E X E 1

à l'Arrêté N° 12335/2005 du 16 Août 2005, fixant la liste des additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants autorisés à être utilisés dans les denrées d'origine animale à Madagascar.

Catégories	Additifs
1- Agents conservateur	- Nitrite, sel de potassium et/ou de sodium Chlorure de potassium
2- Antioxygène	- Acide ascorbique et son sel de sodium - Acide isoascorbique et son sel de sodium
3- Aromatisants	- Aromatisants naturels et aromatisants de nature identique défini dans le Codex Alimentarius. - Agents empyreumatiques
4- Exhausteurs de la saveur(goût)	5' – guanylate disodique 5' – inosinate disodique Glutamate monosodique
5- Régulateur de l'acidité	Citrate de sodium
6- Acidifiants	
7- Agents de rétention d'eau(humectants)	Phosphates (présents naturellement et ajoutés, exprimés en P ₂ O ₅) Phosphates ajoutés(mono-, di- et poly), sels de sodium et potassium.
8- Epaississants	Agar – agar Carraghénane Alginates, sels de potassium et/ou de sodium
9- Des supports y compris les solvants porteurs	
10- Gélifiants	
11- Stabilisants.	

A N N E X E 2

**à l'Arrêté N° 12335 du 16 Août 2005
Etablissant la liste des substances qui ne sont pas considérés
comme additifs alimentaires mais peuvent être utilisées dans les
denrées alimentaires.**

- 1- La dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amyolytiques ;
- 2- Le chlorure d'ammonium ;
- 3- Le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten ;
- 4- Les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels et qui n'ont pas de fonction d'additifs ;
- 5- Les caséinates et la caséine ;
- 6- L'inuline